食品･飼料･環境 検査キット ＜きっとセーフ＞ シリーズ

ヒスタマリン EIA キット

鮮魚等におけるヒスタミンの ELISA 法 定量検査キット

ヒスタミンは、ヒスチジンをもとにバクテリアの脱炭酸作用により生成・蓄積され、殺菌後においても分解されません。単なる中毒要因としてだけでなく、製造工程の管理指標ともなりえます。この ELISA 法キットは鮮魚等食品中にあるヒスタミンを約 1 時間半で、高感度にスクリーニング検出および定量できます。
ヒスタマリン EIA キットは、イムノテック社による製造で、従来法との相関なども含め AOAC により性能も検証済の信頼度の高い方法です。

品名 **コードNo.** **価格・仕様** **キット内容**	**ヒスタマリン EIA キット（AOAC PTM 認証）　　製造：IMMUNOTECH 社** **1315MBL** **80,000 円** **マイクロタイタープレート 96 ウェル（8 ウェル × 12 ストリップ）** **ヒスタミン標準液（5 種 1～500ppm）、ヒスタミン酵素複合体液、基質液、基質溶解液、** **反応停止液、洗浄液、アシル化バッファー、アシル化反応液、DMSO**
目的・用途	魚（生/冷凍マグロ、ツナ缶）等におけるヒスタミンの検出（スクリーニングおよび定量）
原理と **検出限界**	競合法 ELISA マイクロプレート式
	魚 1.0ppm （標準前処理による試料中濃度）
所要時間 **保存条件**	キット操作 約 1.5 時間、前処理は別途（10 検体あたり約 30 分） ２～８℃、露光厳禁
前処理 **アシル化** **操作**	鮮魚など ①試料 1g に蒸留水 8mL を滴下し、ホモジナイズ、遠心分離ないしろ過して、上清をとる ②上清 20μＬにアシル化バッファー180μＬ、アシル化反応液 50μＬを加えアシル化する ①各ウェルに試料（あるいは標準）50μＬ、酵素標識ヒスタミン 200μＬを滴下しよく振とうする ② 室温（18-25℃）で 30 分インキュベート。ウェル内の液を廃棄後、洗浄バッファーで3度洗浄 ③各ウェルに基質発色源液を 200μＬずつ滴下してよく振とうする ④ 室温で 30 分間インキュベート。 ⑤各ウェルに反応停止液を 50μＬ滴下して振とうする。 ⑥吸光度（405～414nm）を測定する。 標準液ウェルの吸光度から検量線をとり、試料の濃度を換算定量する。
その他必要 **機器 試薬**	マイクロプレート（ストリップ）用フォトメーター（405～414nm）、遠心分離器、マイクロピペット、前処理抽出用器具、蒸留水、ほか詳細は取扱説明書をご覧下さい。

アヅマックス株式会社 http://www.azmax.co.jp/ E-mail:sales@azmax.co.jp
ご注文 お問合せは 東京営業所 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-10-7 Tel 03-5543-1630 Fax 03-5543-0312